

ICS 67.140.10

CCS X 55

# ZTIA

## 浙江省茶叶产业协会团体标准

T/ZTIA 0009—2025

### 太白滴翠红茶加工技术规程

2025-08 -19 发布

2025-08 -20 实施

浙江省茶叶产业协会 发布



CS 扫描全能王  
3亿人都在用的扫描App

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由宁波市鄞州太白滴翠茶叶专业合作社提出。

本标准由浙江省茶叶产业协会归口。

本标准起草单位：宁波市鄞州太白滴翠茶叶专业合作社、宁波市鄞州区农业技术推广站、宁波市农业技术推广总站、宁波市鄞州大岭农业发展有限公司、宁波市鄞州塘溪堇山茶艺场、宁波东钱湖旅游度假区福泉山茶场有限公司。

本标准主要起草人：赵绮、朱雨梦、韩震、黄从富、徐艳阳、周世海、王孟华、张志明、朱晓波、刘振宇、何雄祥、陈锡祥、王冬梅、王先挺、张佳丽、俞超凡、俞明康、俞伟海、胡海风、王琼露、张文标。



# 太白滴翠红茶加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了太白滴翠红茶加工的术语和定义、鲜叶要求、基本加工条件、加工工艺。  
本标准适用于宁波市鄞州区太白滴翠红茶的加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求  
GH/T 1077 茶叶加工技术规程  
GH/T 1124 茶叶加工术语

## 3 术语和定义

GH/T 1077和GH/T 1124界定的术语和定义适用于本标准。

### 3.1 太白滴翠红茶

以宁波市鄞州区行政区域内种植的迎霜、鸠坑群体种等适制红茶的中小叶种茶树鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工而成，具有“花香幽长、甘鲜醇爽”品质特征的工夫红茶。

## 4 鲜叶要求

### 4.1 基本要求

芽叶完整、新鲜、匀净、无劣变、无夹杂物。用于同批次加工的鲜叶，其品种、嫩度、匀度、净度、新鲜度应一致。

### 4.2 鲜叶分级

鲜叶原料分为特级、一级、二级、三级 4个级别，应符合表 1 的规定。

表 1 不同级别鲜叶原料质量要求

| 级别 | 要求                         |
|----|----------------------------|
| 特级 | 单芽至一芽一叶初展，其中单芽占20%以上       |
| 一级 | 一芽一叶初展至一芽一叶，其中一芽一叶初展占40%以上 |
| 二级 | 一芽一叶至一芽二叶，其中一芽一叶占40%以上     |





|    |        |
|----|--------|
| 三级 | 一芽二、三叶 |
|----|--------|

4.3 鲜叶存贮与运输

应符合 GB/T 31748 的规定。

5 基本加工条件

应符合 GH/T 1077 的规定。

6 加工工艺

6.1 加工流程

萎凋→揉捻→解块→发酵→毛火→摊凉回潮→足火→提香。

6.2 萎凋

6.2.1 萎凋方式

6.2.1.1 自然萎凋

室内温度20℃~30℃、相对湿度60%~70%为宜，鲜叶均匀薄摊，堆放厚度2cm~3cm，静置18h~22h。

6.2.1.2 萎凋槽萎凋

鲜叶堆放厚度8cm~12cm。热风温度28℃~35℃。鼓热风50min~60min，停止鼓风10min~20min进行翻叶，交替进行，出叶前10min~15min停止加温保持送风。萎凋时间8h~12h。

6.2.2 萎凋程度

当叶色转暗，失去光泽，叶质柔软，折梗不断，青气减退，手握成团，松之缓慢散开，萎凋叶含水率58%~63%为宜。

6.3 揉捻

6.3.1 采用揉捻机揉捻，投叶量以自然装满揉筒为宜。揉捻加压以“轻-重-轻”为原则交替进行。空压揉捻10min~15min，轻压揉捻10min~15min，中压揉捻15min~20min，重压揉捻5min~10min，轻压揉捻10min~20min，空压揉捻10min。时间60min~90min。嫩叶加轻压短时揉捻，老叶适当重压长时揉捻。

6.3.2 揉捻程度，茶叶紧卷成条、茶汁微渗，手握茶叶较粘手，叶组织破碎率80%~85%，成条率≥90%。

6.4 解块

揉捻叶下机后立即用解块机或手工解块。

## 6.5 发酵

### 6.5.1 发酵方式

#### 6.5.1.1 自然发酵

将揉捻叶置于竹制筐内，厚度 10 cm~15 cm，然后用湿棉纱布盖住，进行发酵并保持空气流通。发酵时间为 4 h~6 h，期间翻拌 1 次~2 次。

#### 6.5.1.2 发酵机发酵

将揉捻叶置于发酵框内，厚度 8 cm~10 cm，设置温度 25 ℃~30 ℃、相对湿度≥95%，时间 2.5 h~4.5 h，期间翻拌 1 次~2 次。

### 6.5.2 发酵程度

发酵叶呈橙红色或红色，叶色均匀，叶脉泛红，花果香或甜香显露。

## 6.6 毛火

6.6.1 采用箱式提香机，堆放厚度 1.5 cm~2.5 cm，设置温度 110 ℃~120 ℃，达到设定温度后时间 15 min~20 min。

6.6.2 采用链板式烘干机，堆放厚度 1 cm~1.5 cm，设置温度 110 ℃~120 ℃，时间 4 min~6 min。

6.6.3 程度：茶条收紧，有刺手感，含水率 20 %~25 %。

## 6.7 摊凉回潮

6.7.1 采用竹匾或专用摊凉设备，将初烘叶摊凉后堆成 20 cm~30 cm 高度的茶堆，时间 90 min 以上。

6.7.2 程度：茶叶温度回至室温，茶条回软。

## 6.8 足火

6.8.1 采用箱式提香机，堆放厚度 3 cm~5 cm，设置温度 80 ℃~90 ℃，时间 1 h~2 h。

6.8.2 程度：手搓茶叶成粉末，含水率 7 %以下。

## 6.9 提香

6.9.1 采用电热烘焙笼，堆放厚度 5 cm~10 cm，设置温度 50 ℃~60 ℃，时间 6 h~7 h。

6.9.2 采用箱式提香机，堆放厚度 3 cm~5 cm，设置温度 70 ℃~80 ℃，时间 2 h~3 h。

6.9.3 程度：茶叶乌润，含水率 5 %以下。

## 6.10 加工技术模式图

见附录 A。





附录 A  
(资料性附录)  
太白滴翠红茶加工技术模式图

| 萎凋                                                                                                  | 揉捻                                                                                               | 解块                                                                                | 发酵                                                                                                | 毛火                                                                                  | 摊凉回潮                                                                                | 足火                                                                                  | 提香                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 萎凋槽为例                                                                                               | 揉捻机                                                                                              | 解块机                                                                               | 自然发酵为例                                                                                            | 链板式烘干机为例                                                                            | 竹匾                                                                                  | 箱式提香机为例                                                                             | 烘焙笼为例                                                                               |
|                    |                 |  |                 |  |  |  |  |
| 厚度 8 cm~12 cm。热风温度 28℃~35℃。萎凋时间 8 h~12 h。程度：当叶色转暗，失去光泽，叶质柔软，折梗不断，青气减退，手握成团，松之缓慢散开，萎凋叶含水率 58%~63%为宜。 | 投叶量以自然装满揉筒为宜。揉捻加压以“轻-重-轻”为原则交替进行。时间 60 min~90 min。程度：茶叶紧卷成条、茶汁微渗，手握茶叶较粘手，叶组织破碎率 80%~85%，成条率≥90%。 | 揉捻叶下机后立即用解块机或手工解块。                                                                | 厚度 10 cm~15 cm，然后用湿棉纱布盖住，进行发酵并保持空气流通。发酵时间为 4 h~6 h，期间翻拌 1 次~2 次。程度：发酵叶呈橙红色或红色，叶色均匀，叶脉泛红，花果香或甜香显露。 | 堆放厚度 1 cm~1.5 cm，设置温度 110℃~120℃，时间 4 min~6 min。程度：茶条收紧，有刺手感，含水率 20%~25%。            | 将初烘叶摊凉后堆成 20 cm~30 cm 高度的茶堆，时间 90 min 以上。程度：茶叶温度回至室温，茶条回软。                          | 堆放厚度 3 cm~5 cm，设置温度 80℃~90℃，时间 1 h~2 h。程度：手搓茶叶成粉末，含水率 7% 以下。                        | 堆放厚度 5 cm~10 cm，设置温度 50℃~60℃，时间 6 h~7 h。程度：茶叶乌润，含水率 5% 以下。                          |

